Oster®

MODEL/MODÈLE
MODELO

CKSTYY4995

INSTRUCTION MANUAL

TURNOVER MAKER

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUAL DE INSTRUCCIONES

APARATO PARA PREPARAR EMPANADAS

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE TOSTY® EMPANADA OSTER® TURNOVER MAKER.**
2. Before connecting the appliance, make certain the voltage in your outlet is the same as the voltage indicated on the appliance's rating label.
3. To protect against risk of electrical shock, DO NOT immerse the appliance in water or any other liquids.
4. DO NOT touch hot surfaces ⚠. Use handles and always use oven mitts when handling hot materials. Please note that plate surfaces are exposed on the sides of unit to release steam and thus get hot.
5. Unplug from wall outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning or storing this appliance.
6. Never yank the cord to disconnect the appliance from the outlet. To unplug, grasp the plug and pull straight out from the outlet.
7. DO NOT operate this or any appliance if the cord is damaged. DO NOT use the appliance if the unit malfunctions or has been damaged in any manner. In order to avoid the risk of electric shock, NEVER try to repair the unit yourself. Take it to an authorized service center for examination and repair. An incorrect reassembly could present a risk of electric shock when the appliance is used.
8. The use of replacement parts or accessories is not recommended by the manufacturer; they may cause fire, electric shock or personal injury.
9. DO NOT use outdoors or for commercial purposes.
10. DO NOT use this appliance for purposes other than the one for which it was designed.
11. DO NOT let the electrical cord hang over the edge of a table or countertop or touch hot surfaces.
12. DO NOT place the appliance on or near a hot gas or electrical burner or in a heated oven or microwave oven.
13. Use on a heat resistant, flat level surface only.
14. DO NOT operate in the open position.
15. When using this appliance, make sure there are no flammable materials close to it, such as curtains, paper, plastics, etc.
16. DO NOT store any items on top of the appliance when in operation.
17. DO NOT cover the unit with metal foil. This will cause overheating of the appliance. DO NOT place any flammable material on or close to the unit, such as paper, cardboard or plastics or any material that can be set afire or melted.
18. When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation.
19. Use with wall receptacle only.
20. DO NOT leave the appliance unattended during use.
21. Let unit cool completely before wrapping cord around it.
22. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

23. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.

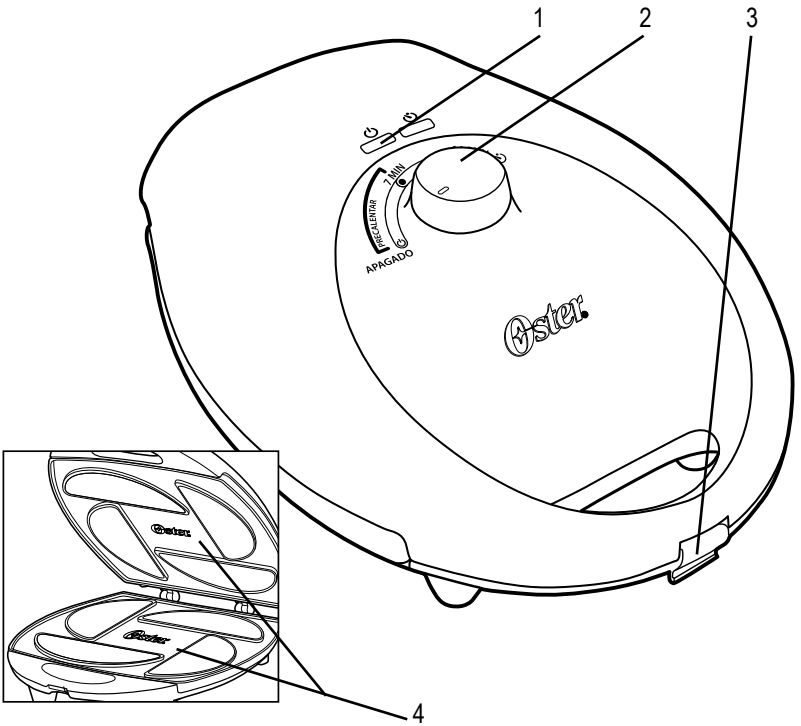
THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

(For 120 & 127V with two flat pins only)

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. DO NOT MODIFY THE PLUG IN ANY WAY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. **Indicator Lights** - There are two Indicator Lights:
   Red: indicates the appliance is connected to an electrical power source.
   Green: illuminates after the Timer is rotated clockwise and indicates the warming process has started. When the Timer reaches the zero position, a bell will ring. Once the green Indicator Light turns off the cooking surfaces will begin to cool down.
2. **Timer** - The 14-minute Timer will activate the heating process and also serve as a timer. When the Timer is in zero position, the cooking surfaces will not heat.
3. **Locking Lid** - The Locking Lid ensures the complete closure of the unit. This will allow the unit to maintain the appropriate temperature and ensure cooking uniformity.
5. **Non-Stick Cooking Surfaces** - The Non-Stick Cooking Surfaces can prepare 4 turnovers at a time and allows for easy release and cleaning.

OPERATING INSTRUCTIONS

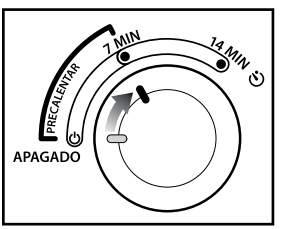
BEFORE USING IT FOR THE FIRST TIME

Before using for the first time, remove all stickers, tags and packaging materials. It is also important to clean and season the cooking surfaces:

- With the appliance unplugged, clean the cooking surfaces with a cloth or sponge dampened with warm, soapy water. DO NOT IMMERSE UNIT IN WATER. Rinse with a dampened cloth or sponge and wipe dry.
- To season the cooking surfaces plug the appliance into an electrical outlet. The red indicator light will illuminate. Wipe a small amount of butter or margarine onto the cooking surfaces, rub lightly and wipe away any excess.
- Close and lock lid.
- Turn the 14-minute timer half way to set it for 7 minutes. The green indicator light will illuminate.
- Once timer is off, the unit will make a sound and the green indicator light will turn off. Unplug unit from electrical outlet and let it cool down completely.

NOTE: When using your appliance for the first time you may notice a fine smoke haze being emitted from the unit. This is normal. It is due to the initial heating of internal components.

PRE-HEATING



1. Season the unit cooking surfaces lightly with butter or cooking oil.
2. Plug it into the appropriate electrical outlet. The red indicator light will illuminate.
3. Close and lock lid.
4. Turn timer clockwise half way setting it for 7 minutes to pre-heat unit. The green indicator light will illuminate.
5. Let unit pre-heat empty unit for 7 minutes.
6. Once timer is off, the unit will make a sound and the green indicator light will turn off.

COOKING

1. Once unit is already pre-heated, open lid.
2. Place up to 4 turnovers on lower cooking surface.
3. Close and lock lid.
4. If you wish to make more than 4 turnovers, turn the timer clockwise all the way setting it for 14 minutes. When timer reaches half way, i.e. 7 minutes have gone by, open lid and remove turnovers.

   NOTE: If you intend to only prepare up to 4 turnovers at this time, turn the timer only half way to the 7-minute mark.

5. Place a second batch of turnovers (up to 4) that you would like to prepare, close and lock lid and let the timer continue to count down from 7 to 0. Continue preparing additional turnover batches as desired.
6. Once you are done cooking, unplug the unit and let it cool completely. If the timer was not at the starting position it will continue to count down until to zero even after unit has been unplugged.

CARE AND CLEANING

Read all the Important Safeguards before cleaning this appliance. The unit does not need internal maintenance and should be taken to an authorized service center for necessary repairs.

- Always unplug the unit before cleaning and when not in use.
- Clean the cooking surfaces with a soft cloth dampened with warm water.
- If you wish to clean food residue stuck to the cooking plates, use a soft cloth with oil while the cooking surfaces are still warm.
- The cooking surfaces have a non-stick coating. A steel wool or other abrasive cleaner may damage the non-stick surface.
- To clean the exterior, simply wipe with a dampened cloth and polish dry with a dry soft cloth.
- Store in a cool and dry place.

RECIPE AND PREPARING TURNOVERS WITH THE TOSTY® EMPANADA OSTER® TURNOVER MAKER

SUGGESTED INGREDIENTS:

- Corn meal or Wheat Flour
- Water
- Salt
- Oil

SUGGESTED MATERIALS/UTENSILS:

- Bowl
- Plastic Cutting Board
- Two sheets of wrapping film/Clean plastic bag
- Mold/Cutter included with the Turnover Maker
- Spatula
- Serving dish

Recommendation: For easier handling of the dough, it is recommended the use of oiled plastic to extend the dough and prevent sticking.

1. Prepare the dough by pouring 1 2/3 cups (400 ml) of tap water into a bowl. Add 1 teaspoon (5 ml) of salt and slowly add 10 – 12 oz. (280 to 320 g) of corn meal powder, knead until smooth and firm. Make 4 balls of batter of 1.5 inches (4cms) each.

2. Place one of the balls of batter on a previously oiled plastic. Cover it with another sheet of plastic and then using the cutting board; flatten the dough to make a tortilla shape of a desired thickness.
3. Remove the cutting board and the top plastic sheet before starting the filling process.
4. Lift the dough by holding the edges of the bottom plastic and place it over the mold/cutter that comes with the Turnover Maker.
5. Slightly lift one side of the mold and fill with desired filling (approximately 2 tablespoons). Avoid placing too much filling to ensure that your turnover is securely sealed.
6. Close the mold by pressing down firmly to cut the excess dough and ensure proper sealing of the turnover.
7. Open the mold and remove the excess dough from the edge. If necessary, manually seal any part of the turnover that was not properly sealed.
8. Remove carefully from the mold the turnover and set aside. Repeat steps 2 through 8 to prepare all the turnovers desired.
9. Open the Oster® Turnover Maker by lifting up on the Locking Lid.
10. Clean the cooking surfaces with a dampened cloth. DO NOT IMMERSE THE UNIT IN THE WATER OR ANY OTHER LIQUID. Wipe-dry and lightly season the cooking surfaces with cooking oil, butter or margarine (do not use cooking spray oils to avoid damaging the non-stick coating). Rub lightly and wipe away any excess.
11. Close the unit, lock it and plug into the outlet. The red Indicator Light will illuminate. To activate, turn the timer dial to the start position to preheat for 7 minutes prior to placing the turnovers on the unit. The green Indicator Light will illuminate indicating the warming process has started.
12. Once the unit is preheated for 7 minutes, gently place the number of turnovers you would like to prepare, (max. 4 each batch) one at a time. Close the lid, lock it and turn the timer dial to the 7 minute mark. In 7 minutes your turnovers will be ready; depending on the desired result you may add more cooking time to achieve a more golden finish.

    CAUTION: DO NOT TOUCH THE COOKING SURFACES AS THEY ARE VERY HOT.
13. When ready, open the lid and remove the turnovers using a non-scratching/heat-resistant spatula or utensil. The turnovers and the cooking surfaces will be HOT, do not touch them with your hands to avoid burning.

    If you desire to prepare a new batch of turnovers, repeat steps 12 and 13 immediately to avoid cooling down the plates.
14. After you have completed using the appliance, unplug the unit from the electrical outlet. DO NOT wrap the cord on the metal hinges in back of the unit.

TURNOVER FILLING RECIPES

Prepare the batter according to the instructions from 1 to 4 above or your own recipes.

CHEESE TURNOVERS

INGREDIENTS:

½ Cup (1/4 lb) of White grated cheese
or any grated/shredded cheese desired

COOKING INSTRUCTIONS:

Fill in the turnovers with approximately 2 tablespoons of cheese and follow the instructions from 5 to 14.

CHICKEN STEW TURNOVERS

INGREDIENTS:

1 Kg of Chicken (grilled or broiled)
1Cup of Tomatoes, finely diced
½ Cup of Sweet Wine
1 Teaspoon of Salt
1 Teaspoon of Worcester Sauce
3 Tablespoons of Olives, mined
½ Cup of Onion, Red Pepper and Leek, minced and combined
¼ Cup of Oil
¼ Cup of Water
1 Teaspoon of Sugar
3 Tablespoons of raisins

COOKING INSTRUCTIONS:

Lightly fry onion, red pepper, leek and tomatoes. Add the cubed, de-boned chicken. Add wine, water, salt, sugar, Worcester sauce and cook over low heat for 10 minutes. Add raisins and olives and cook for 5 more minutes. Fill in the turnovers with approximately 2 tablespoons of chicken stew and follow the instructions from 5 to 14.

TUNA FISH TURNOVERS

INGREDIENTS:

1 Can of Tuna
1 Teaspoon of Salt
½ Teaspoon of Cumin
2 Teaspoons of Oil
½ Cup of Mixed Onion, Red Pepper and Tomato, finely minced
½ Teaspoon of Worcester Sauce

COOKING INSTRUCTIONS:

Lightly fry all vegetables, seasoning with salt, Worcester sauce and cumin. Crumble the tuna and mix with the vegetables. Simmer for 3 minutes. Fill in the turnovers with approximately 2 tablespoons of tuna fish filling and follow the instructions from 5 to 14.

“CARNE MECHADA” (MEAT FILLING) TURNOVERS

INGREDIENTS:

1 Kilo of Flank Meat, cut into medium sized pieces
1 Whole Red Pepper
1 Cup of Onion, finely minced
3 Sweet Peppers, finely minced
¼ Tablespoon of Oil
1 Teaspoon of Worcester Sauce
½ Teaspoon of Color
1 Whole Onion
2 Cups of Tomatoes, finely minced
2 Cups of Red Pepper, finely minced
3 Cloves Garlic
1 Teaspoon of Salt
½ Teaspoon of Pepper
½ Teaspoon of Cumin

COOKING INSTRUCTIONS:

Cook the meat in salted water with a whole onion and a whole red pepper. Cook until fork-tender. Allow to cool down and separate one cup of broth. Shred the meat finely. Fry lightly the tomatoes, onion, red pepper, sweet peppers and garlic in oil and add shredded meat. Add the remaining condiments. Add one-cup of broth and let it cook for 10 minutes.

“CARNE MOLIDA” (MEAT FILLING) TURNOVERS

INGREDIENTS:

1 Kilo of Ground Beef
1 Large Onion, chopped
2 Sweet Pepper, finely minced
1 Teaspoon of Salt
½ Teaspoon of Cumin
3 Tomatoes, finely diced
1 Red Pepper, finely minced
3 Cloves of Garlic
1 Teaspoon of Worcester Sauce
1 Teaspoon color

COOKING INSTRUCTIONS:

In a blender, blend tomatoes, onion, red pepper, sweet pepper and garlic together with two spoons of water. Mix with the ground meat. Add salt, Worcester sauce, cumin and color. Cook and let it dry for a few minutes.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utilicen artefactos eléctricos deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO PARA PREPARAR EMPANADAS TOSTY® EMPANADA OSTER®.**
2. Antes de enchufar el artefacto, asegúrese de que el voltaje de su tomacorriente sea igual al voltaje que aparece en la etiqueta de especificaciones de su electrodoméstico.
3. Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, NO sumerja el artefacto en agua ni en otros líquidos.
4. NO toque las superficies calientes ⚠. Utilice las asas y use siempre guantes de horno para manipular materiales calientes. Tome en cuenta que, con el fin de dejar salir el vapor, las superficies de las placas quedan expuestas a los lados de la unidad y por lo tanto se calientan.
5. Desenchufe la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de limpiar o guardar este electrodoméstico.
6. Nunca tire del cable para desenchufar el aparato del tomacorriente. Para desconectarlo, sujete el enchufe y hale hacia usted para sacarlo del tomacorriente.
7. NO haga funcionar este ni ningún electrodoméstico si el cable está dañado. NO use el electrodoméstico si la unidad presenta fallas o si ha sufrido algún tipo de daño. A fin de evitar el riesgo de descargas eléctricas, NUNCA intente reparar la unidad usted mismo. Llévela a un centro de servicio autorizado para su inspección y reparación. Reensamblar el aparato de forma incorrecta podría producir riesgos de descargas eléctricas al utilizarlo.
8. El fabricante desaconseja el uso de piezas de reemplazo o accesorios ya que éstos pueden ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
9. NO utilice en exteriores ni para fines comerciales.
10. NO utilice este electrodoméstico para fines distintos de aquellos para los cuales fue diseñado.
11. NO deje que el cable eléctrico cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
12. NO coloque el aparato cerca o sobre un quemador caliente, ya sea de gas o eléctrico, ni dentro de un horno caliente o de microondas.
13. Utilícelo únicamente sobre una superficie plana resistente al calor.
14. NO haga funcionar la unidad en la posición abierta.
15. Al utilizar este artefacto eléctrico, asegúrese de que no haya materiales inflamables cerca de él, tales como cortinas, papeles, plásticos, etc.
16. NO coloque ningún artículo sobre el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento.
17. NO forre la unidad con papel de aluminio. Esto ocasionará que el artefacto se sobrecaliente. NO coloque materiales inflamables sobre la unidad ni cerca de ella, tales como papeles, cartones o plásticos, ni cualquier material que pueda incendiarse o derretirse.
18. Al utilizar este electrodoméstico, cerciórese de que haya un espacio libre adecuado en todos los costados para que el aire pueda circular.
19. Use únicamente con un tomacorriente de pared.
20. NO descuide el electrodoméstico mientras esté en uso.
21. Deje que la unidad se enfríe por completo antes de enrollar el cable alrededor de ésta.

22. Este artefacto eléctrico no está destinado para ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable por su seguridad les haya supervisado o instruido en el uso de este electrodoméstico. Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que no jueguen con el artefacto eléctrico.
23. Se requiere estricta supervisión cuando las personas discapacitadas o los niños utilicen cualquier electrodoméstico o estén cerca de él.

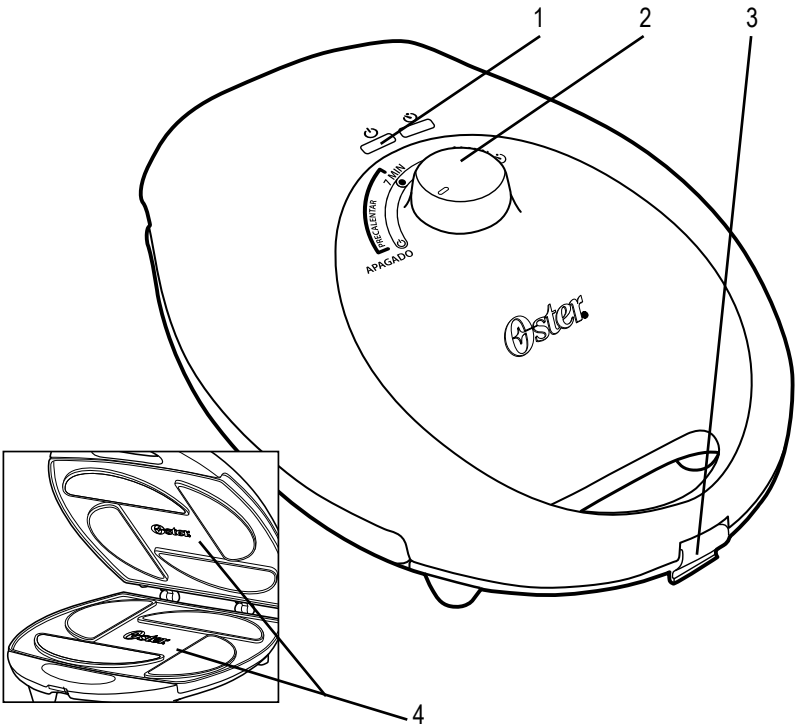
ESTA UNIDAD ESTÁ DISEÑADA SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

(Únicamente para productos de 120 y 127 voltios con dos clavijas planas)

Este artefacto eléctrico cuenta con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para disminuir el riesgo de descargas eléctricas, este enchufe entrará sólo de una manera en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no entra por completo en el tomacorriente, inviértalo. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado. NO MODIFIQUE EL ENCHUFE DE NINGUNA FORMA.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL ARTEFACTO



1. **Luces indicadoras** - There are two Indicator Lights:
   Roja: indica que el electrodoméstico está enchufado en una fuente de alimentación eléctrica.
   Verde: se ilumina al girar el temporizador hacia la derecha e indica que ha comenzado el proceso de calentamiento. Cuando el temporizador llegue a la posición cero sonará una campanilla. Una vez que la luz indicadora verde se apague, las superficies de cocción comenzarán a enfriarse.
2. **Temporizador** - El temporizador de 14 minutos de duración activará el proceso de calentamiento y también funcionará como cronómetro de cuenta regresiva. Cuando el temporizador llegue a la posición cero las superficies de cocción ya no calentarán.
3. **Seguro de la tapa** - El seguro de la tapa garantiza que la unidad quede bien cerrada. Esto le permitirá mantener la temperatura adecuada y garantizar una cocción uniforme.
5. **Superficies de cocción antiadherentes** - Las superficies de cocción antiadherentes pueden preparar 4 empanadas de cada vez y permiten que sea fácil sacarlas y además facilitan la limpieza.

INSTRUCIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

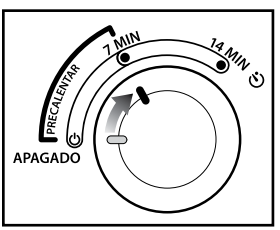
Antes de usar por primera vez, saque todas las etiquetas, rótulos y materiales de empaque. También es importante que limpie y cure las superficies de cocción:

- Teniendo desenchufado el electrodoméstico, limpie las superficies de cocción con un paño o esponja humedecida en agua tibia jabonosa. NO SUMERJA LA UNIDAD EN AGUA. Enjuague las superficies de cocción utilizando un paño o una esponja húmeda y frótelas para secarlas.
- Para curar las superficies de cocción, enchufe el electrodoméstico en un tomacorriente. La luz indicadora roja se encenderá. Aplique una pequeña cantidad de mantequilla o margarina sobre las superficies de cocción; frótela ligeramente y elimine cualquier excedente.
- Cierre la tapa con seguro.
- Gire el temporizador de 14 minutos a la mitad para ajustarlo a 7 minutos. La luz indicadora verde se encenderá.
- Cuando el temporizador se apague la unidad emitirá un sonido y la luz indicadora verde se apagará. Desenchufe la unidad del tomacorriente eléctrico y deje que se enfríe por completo.

NOTA: al utilizar su electrodoméstico por primera vez quizás observe una fina bruma de humo proveniente del artefacto. Esto es normal. Se debe al calentamiento inicial de los componentes internos.

PRECALENTAMIENTO

1. Cure las superficies de cocción utilizando un poco de mantequilla o aceite de cocinar.
2. Enchúfelo en un tomacorriente adecuado. La luz indicadora roja se encenderá.
3. Cierre la tapa con seguro.
4. Gire el temporizador hacia la derecha hasta la mitad, en la posición equivalente a 7 minutos, para precalentar la unidad. La luz indicadora verde se encenderá.



5. Deje que la unidad se precaliente sin nada adentro durante 7 minutos.
6. Cuando el temporizador se apague la unidad emitirá un sonido y la luz indicadora verde se apagará.

COCCIÓN

1. Cuando la unidad esté precalentada, abra la tapa.
2. Coloque hasta 4 empanadas en la superficie de cocción inferior.
3. Cierre la tapa con seguro.
4. Si desea preparar más de 4 empanadas, gire el temporizador totalmente hacia la derecha para ajustarlo a 14 minutos. Cuando el temporizador llegue a la mitad, es decir, cuando hayan transcurrido 7 minutos, abra la tapa para sacar las empanadas.

   NOTA: si sólo desea preparar un máximo de 4 empanadas, gire el temporizador únicamente hasta la mitad, para ajustarlo a 7 minutos.

5. Coloque la segunda tanda de empanadas que desee preparar (hasta 4), cierre la tapa con seguro y deje que el cronómetro de cuenta regresiva vaya de 7 a 0. Siga preparando tantas tandas de empanadas adicionales como desee.
6. Cuando haya terminado de cocinar, desenchufe la unidad y deje que se enfríe por completo. Si el temporizador no se encontraba en la posición inicial, seguirá contando hasta cero, incluso después de que haya desenchufado la unidad.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Lea todas las Precauciones importantes antes de limpiar este electrodoméstico. La unidad no requiere mantenimiento interno y deberá llevarlo a un centro de servicio autorizado si fuera necesario repararlo.

- Desenchufe la unidad antes de limpiarla y cuando no esté en uso.
- Limpie las superficies de cocción con un paño suave humedecido en agua tibia.
- Si desea limpiar residuos de alimentos adheridos a las placas de cocción, utilice un paño suave con aceite mientras las superficies de cocción todavía estén tibias.
- Las superficies de cocción poseen un revestimiento antiadherente. Los estropajos de metal u otros limpiadores abrasivos pueden dañar dicha superficie.
- Para limpiar el exterior de la unidad, simplemente frótela con un paño húmedo y séquela puliéndola con un paño suave y seco.
- Almacene el artefacto en un lugar fresco y seco.

RECETAS Y PREPARACIÓN DE EMPANADAS CON EL APARATO PARA PREPARAR EMPANADAS TOSTY® EMPANADA OSTER®

INGREDIENTES SUGERIDOS:

- Harina de maíz o de trigo
- Agua
- Sal
- Aceite

MATERIALES Y UTENSILIOS SUGERIDOS:

- Tazón
- Tabla de picar
- Dos láminas de plástico para envolver/bolsa plástica limpia
- Molde que acompaña su aparato para preparar empanadas
- Espátula
- Plato para servir

Consejo: se recomienda aceitar el plástico para extender la masa, a fin de evitar que se pegue y hacer más fácil su manipulación.

1. Para preparar la masa coloque en el tazón 2/3 de taza (400 ml) de agua del grifo. Añada 1 cucharadita (5 ml) de sal e incorpore lentamente de 10 a 12 onzas (280 a 320 g) de harina de maíz; amase hasta que quede homogénea y firme. Divida la masa en 4 porciones redondas, de 1,5 pulgadas (4 cm) cada una.
2. Coloque una de las porciones de masa sobre el plástico previamente aceitado. Cúbrala con la otra lámina de plástico para envolver y luego, utilizando la tabla de picar, aplástela hasta lograr la forma de una tortilla del espesor deseado.

3. Retire la tabla de picar y el plástico superior antes de empezar a rellenar.
4. Levante la masa sujetando los bordes del plástico inferior y colóquela sobre el molde que viene con su aparato para preparar empanadas.
5. Levante ligeramente uno de los lados del molde y rellene utilizando el relleno de su preferencia (aproximadamente 2 cucharadas). Evite colocar demasiado relleno para garantizar que su empanada quede bien sellada.
6. Cierre el molde presionándolo bien para cortar el excedente de masa y asegurarse así de que la empanada quede sellada.
7. Abra el molde y retire el excedente de masa del borde. Si fuera necesario, selle manualmente cualquier parte de la empanada que no haya quedado debidamente sellada.
8. Saque la empanada del molde con cuidado y resérvela. Repita los pasos del 2 al 8 para preparar todas las empanadas que desee.
9. Abra el aparato para preparar empanadas Oster® levantando el seguro de la tapa.
10. Limpie las superficies de cocción con un paño húmedo. NO SUMERJA LA UNIDAD EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LIQUIDO. Séquelas y cure las superficies de cocción utilizando un poco de aceite de cocinar, mantequilla o margarina (no use aerosoles para cocinar a fin de evitar dañar el recubrimiento antiadherente). Frótelas ligeramente y elimine los excesos.
11. Cierre la unidad con seguro y enchúfela en el tomacorriente. La luz indicadora roja se encenderá. Para encender el electrodoméstico, gire la perilla del temporizador a la posición de inicio para precalentarlo por 7 minutos antes de colocar las empanadas. La luz indicadora verde se encenderá para indicar que ha comenzado el proceso de calentamiento.
12. Cuando la unidad se haya precalentado por 7 minutos, coloque cuidadosamente la cantidad de empanadas que desee preparar al mismo tiempo (máximo 4 en cada tanda). Cierre la tapa con seguro y gire la perilla del temporizador a la posición de 7 minutos Sus empanadas estarán listas en 7 minutos. Dependiendo de los resultados deseados, quizás deba incrementar el tiempo de cocción para que queden más doradas.

    PRECAUCIÓN: NO TOQUE LAS SUPERFICIES DE COCCIÓN YA QUE ESTARÁN MUY CALIENTES.
13. Cuando estén listas las empanadas, abra la tapa y sáquelas utilizando un utensilio o una espátula resistente al calor y de un material que no raye la superficie. Tanto las empanadas como las superficies de cocción estarán CALIENTES; para prevenir quemaduras, no las toque.

    Si desea preparar una nueva tanda de empanadas, repita los pasos del 12 al 13 inmediatamente para evitar que las placas se enfríen.
14. Después de que haya terminado de usar el artefacto, desenchúfelo del tomacorriente. NO enrolle el cable en las bisagras metálicas de la parte posterior de la unidad.

RECETAS DE RELLENOS PARA EMPANADAS

Prepare la masa siguiendo las instrucciones descritas anteriormente en los pasos 1 al 4, o use su propia receta.

EMPANADAS DE QUESO

INGREDIENTES:

½ taza (¼ de libra) de queso blanco rallado
o cualquier otro queso rallado de su preferencia

MODO DE PREPARACIÓN:

Rellene las empanadas con aproximadamente 2 cucharadas de queso y siga las instrucciones descritas en los pasos 5 al 14.

EMPANADAS CON GUISO DE POLLO

INGREDIENTES:

1 kg de pollo (asado o en brasas)
1 taza de tomates picados finamente
½ taza de vino dulce
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de salsa inglesa
3 cucharadas de aceitunas, picadas
½ taza de cebolla, pimentón rojo y ajo porro, picados y mezclados
¼ de taza de aceite
¼ de taza de agua
1 cucharadita de azúcar
3 cucharadas de pasas

MODO DE PREPARACIÓN:

Sofría ligeramente la cebolla, el pimentón rojo, el ajo porro y los tomates. Añada el pollo deshuesado y picado en dados. Agregue el vino, el agua, la sal, el azúcar, la salsa inglesa y cocine todo a fuego lento por 10 minutos. Incorpore las pasas y las aceitunas y cocine durante 5 minutos más. Rellene las empanadas con aproximadamente 2 cucharadas del guiso de pollo y siga las instrucciones descritas en los pasos 5 al 14.

EMPANADAS DE ATÚN

INGREDIENTES:

1 lata de atún
1 cucharadita de sal
½ cucharadita de comino finamente
2 cucharaditas de aceite
½ taza de cebolla, pimentón rojo y y tomates, mezclados y picados
½ cucharadita de salsa inglesa

MODO DE PREPARACIÓN:

Sofría ligeramente todos los vegetales, condimentándolos con la sal, la salsa inglesa y el comino. Desmenuce el atún y mézclelo con los vegetales. Cocine a fuego lento durante 3 minutos. Rellene las empanadas con aproximadamente 2 cucharadas del relleno de atún y siga las instrucciones descritas en los pasos 5 al 14.

EMPANADAS DE CARNE MECHADA

INGREDIENTES:

1 kilo de falda, picada en trozos medianos
1 pimentón rojo entero
1 taza de cebolla, picada finamente
3 dientes de ajo
1 cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta
½ cucharadita de comino
1 cebolla entera
2 tazas de tomates, picados finamente
2 tazas de pimentón rojo, picado finamente
3 ajíes dulces, picados finamente
¼ de cucharada de aceite
1 cucharadita de salsa inglesa
½ cucharadita de colorante

MODO DE PREPARACIÓN:

Cocine la carne en agua con sal, junto con la cebolla y el pimentón enteros. Cocínela hasta que pueda desprenderla con un tenedor. Deje que se enfríe y reserve una taza de caldo. Desmenuce la carne en hebras finas. Sofría ligeramente los tomates, la cebolla, el pimentón rojo, los ajíes dulces y el ajo en aceite y agregue la carne mechada. Incorpore los condimentos restantes. Añada una taza de caldo y deje cocinar por 10 minutos.

EMPANADAS DE CARNE MOLIDA

INGREDIENTES:

1 kilo de carne molida
1 cebolla grande, cortada
2 ajíes dulces, picados finamente
1 cucharadita de sal
½ cucharadita de comino
3 tomates picados finamente
1 pimentón rojo picado finamente
3 dientes de ajo
1 cucharadita de salsa inglesa
1 cucharadita de colorante

MODO DE PREPARACIÓN:

En una licuadora mezcle los tomates, la cebolla, el pimentón, los ajíes y el ajo con dos cucharadas de agua. Revuelva con la carne molida. Añada la sal, la salsa inglesa, el comino y el colorante. Cocine por unos minutos y deje que se seque.

PARA MÉXICO SÓLAMENTE - FOR MEXICO ONLY
TOSTY® EMPANADA OSTER®
MODELO: CKSTYY4995, CKSTYY4995-814
IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.
AV. JUÁREZ No. 40-201,
EX–HACIENDA DE SANTA MÓNICA,
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,
C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800
PAÍS DE ORIGEN: VENEZUELA
PAÍS DE PROCEDENCIA: VENEZUELA
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS
60 Hz 120 V~ 1400 W
CONTENIDO: 1 PIEZA

© 2010 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.
One year limited warranty – please see insert for details.

© 2010 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

www.oster.com

Printed in Venezuela Impreso en Venezuel

P.N. 138101
CBA -051210